

## オオウバユリの採取・加工を実施しました

イシオロレ（十勝地方のアイヌ語方言で「ご挨拶申し上げます」という挨拶の言葉）！

もうすぐで夏を迎える季節となりました。

まだ少し肌寒く感じる令和8年6月6日（土）に

オオウバユリの採取・加工を行いました。

そもそもオオウバユリとはなんでしょうか？

オオウバユリは「鱗茎（りんけい）」という地下部分に養分を蓄えており、

その部分をアイヌの人々は「トゥレプ」と呼びました。

トゥレプから採ったでんぷんは、重要な食料源であるほか、

薬としても用いられていました。

残った繊維質のものはドーナツ状に固めて乾燥させ保存食としました。

これを「トゥレプアカム」と呼びます。

【参考】福岡イト子. 1995. 『アイヌ植物誌』. 草風館

幕別で活動しているマクンベツアイヌ文化伝承保存会は、

こうしたオオウバユリからでんぷんを採取する取組を数年おきで行なってきました。

今回は、幕別町教育委員会と連携して、一般の参加者を募り、

実施することとしました。

当日は9時にふるさと館に集合し、はじまりの挨拶を行いました。



そして、町内のオオウバユリの自生場所に向かいます。

さっそく保存会の廣川会長が鱗茎の埋まっている場所を見つけ、

掘り方を教えてくれました！



掘ってみると立派な鱗茎があり、参加者の皆さんの目が輝きました☆

以降、オオウバユリの鱗茎を探しに散り散りになりました。

最初は見つけるのも苦労したり、「これだ！」と思って掘ってみると鱗茎がなかったりと

なかなか簡単に採れないところも面白いです。



1時間ほどするとコツをつかんだ方もいて、  
全員分合わせると結構な量になりました！



とれた鱗茎はまず水で洗い、土を落とします。



層になっている鱗茎を一片ずつはがして分けます。

さらに水で土を落とし、白い部分を残すようにカットします。

緑の部分があると青臭さが残るので取り除いた方がいいとのことでした📖



臼と杵を使ってすりつぶします。

交代で回しながら参加者皆さんでつきました。

すると、次第に粘り気が出始めます。



あらかたすりつぶせたら、ざるで濾す作業へ。

水を流し、かき混ぜながらでんぷんを落とします。

この段階で落としたでんぷんが一番粉になります。

腹痛のときの薬として使われていたようです。



ざるに残った繊維はさらに細かくし、布の袋に入れてもみ洗いしながら  
でんぷんを落とします。



この段階で落としたでんぷんが二番粉になります。  
一番粉よりも繊維が混じるので、おかゆに入れるなどしていたそうです。  
布の袋に残った繊維質はドーナツ状に固めます。  
これを「トゥレプアカム」といいます。



この後、乾燥させて保存食とするのですが、その時間はないので

各自ででんぷんの入った液体とトゥレプアカムを持ち帰り、乾燥させることとしました。

でんぷんの入った液体はしばらく置くと、でんぷんが底にたまるので、

上部の繊維と水を捨て、新たに水を入れて、また置きます。

それを繰り返すと繊維がほとんどない精度が高いでんぷんができあがるとのことです。



↑ 上から一番粉のでんぷん液、二番粉のでんぷん液、トゥレプアカム

お昼には、保存会の方がポネオハウ（豚骨の入った汁物）といなきびご飯を  
ふるまってくださいました！

参加者一同、身に染みる美味しさに笑みをこぼしながらいただきました😊



保存会の皆さん、参加者の皆さん、ご参加いただき、ありがとうございました。

お疲れ様でした！